

Утверждаю индивидуальный

Предприниматель

Для

Чайкина С.Ф.



Согласовано с
Директором МАОУ
«СОШ №16
имени В.П.
Неймышева»
О.Ю. Емец

05.12.2023 год

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 05 ДЕКАБРЯ 2023 года

Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева Корпус 1

№ Рецептуры	Наименование блюд	Выход массы порции, гр	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность , ккал.	Цена Блюда, руб
Завтрак (5-11 класс)							
ттк8.5	Конвертик творожный	70	8.5	17.8	27.6	305.0	37-14
№685-2004	Чай с сахаром	200	0.2	0.00	15.0	60.8	2-96
	Итого	270				365.8	40-10
Горячий завтрак (1-4 классы, моб, оез)							
№587-2004	Биточки, рубленые мясные	50	10.4	11.2	12.1	190.9	58-09
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	.4	23.5	147.0	19-77
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.2	0.00	11.0	96.0	21-34
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	450				553	107-70
Горячий завтрак (5-11 класс, р/пл, м/о)							
№587-2004	Биточки, рубленые мясные	50	10.4	11.2	12.1	190.9	58-09
№520-2004	Пюре картофельное	150	3.3	.4	23.5	147.0	19-77
№518-2013	Сок яблочный «Персона»	200	0.2	0.00	11.0	96.0	21-34
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	450				553	107-70
Обед (1-11 классы)							
№122-2004	Борщ с мясом птицы со сметаной	250/5/10	6.5	6.4	20.1	164.0	34-87
№101-2004	Нарезка со свежего огурца с зеленью	20/2	0.8	2.7	3.3	40.7	4-39
№436-2004	Жаркое по-домашнему	200	14.7	15.3	26.5	302.5	81-50
№693-2004	Компот из компотной смеси	200	0.7	0.0	23.9	98.4	9-14
	Хлеб пшеничный йодированный «Рябинушка»	30	2.0	0.6	16.2	77.8	5-28
	Хлеб ржаной	20	0.7	0.1	9.4	41.3	3-22
	Итого	737				724.7	138-40

Соц. педагог

Серезина С.В.

Зав производством

Чайкина С.Ф.

Медработник

Сеитова Т.А.



Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
Чащина С.Ф.



Согласовано с директором
МАОУ «СОШ №16 имени
В.П. Неймышева»

О.Ю.Емец



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**
На 05 декабря 2023 года
Столовая школы №16 имени В.П. Неймышева
Свободные блюда Корпус 1

н/п	Наименование блюда	Выход готового блюда, гр.	Цена порции
	Холодные блюда		
1	Салат «Сельдь под шубой»	100	35-00
2	Салат из фасоли и ветчины	100	35-00
	Первые блюда		
3	Борщ с мясом птицы со сметаной	250/5/10	34-00
	Вторые блюда		
4	Котлета рубленая	50	35-00
5	Сырники творожные со сметаной (29-00)	50/20	37-00
6	Отбивная из куриной грудки	100	62-00
7	Мясо тушеное с черносливом	50/50	72-00
8	Горбуша в бризоли	100	60-00
9	Сосиска венская отварная	50	48-00
10	Фрикасе из мяса птицы	100	70-00
	Гарнир		
11	Макаронные изделия отварные	150	15-00
12	Крупа рисовая отварная	150	15-00
13	Пюре картофельное	150	20-00
14	Капуста тушеная	150	20-00
15	Крупа перловая отварная	150	15-00
	Напитки		
16	Чай с сахаром	200	3-00
17	Чай разовый с лимоном (черный)	200/5	5-00
18	Чай зеленый разовый с лимоном	200/5	5-00
19	Кофе растворимый	200	25-00
20	Напиток фруктовый	200	15-00
21	Напиток 3 в 1	200	25-00
22	Напиток сокодержательный в ассортименте	200	30-00
23	Сок яблочный	200	22-00
	Выпечные изделия		
24	Пицца школьная	100	30-00
25	Пицца мясная	220	75-00
26	Сосиска молочная, запеченная в тесте	60	25-00
27	Булочка сдобная	60	15-00
28	Шаньга картофельная	100	20-00
29	Курник	80	25-00

За производством
Чащина С.Ф.

Чащина С.Ф.